EFEKTIFITAS EKSTRAK ETANOL BUAH LERAK (Sapindus Rarak) SEBAGAI ANTIBAKTERI TERHADAP BAKTERI Escherichia Coli DENGAN METODE DIFUSI CAKRAM.

Qur'ani, Ririn Fitri
Program Studi D3 Analisis Farmasi dan Makanan Poltekkes Kemenkes Malang.
Email: ririnquran35@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: *Buah Lerak (Sapindus rarak) dikenal sebagai bahan untuk mencuci yang berasal dari alam, dengan berbagai macam manfaat yang dihasilkan. Salah satu manfaat dari Buah ini adalah mengandung senyawa aktif yang memiliki efek antibakteri. Dengan semakin meningkatnya jumlah kasus diare dibeberapa negara berkembang, senyawa aktif dari buah lerak dapat dimanfaatkan sebagai bahan aktif produk antiseptik.* ***Tujuan:*** *Tujuan dari penelitian ini adalah untuk Mengidentifikasi daya hambat ekstrak buah lerak terhadap pertumbuhan bakteri escherichia coli dan identifikasi daya hambat pertumbuhan ekstrak buah lerak pada masing-masing konsentrasi.* ***Metode Penelitian:*** *Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode ekstraksi maserasi dengan pelarut etanol 96%. Aktivitas antibakteri ditentukan melalui pengujian antibakteri dengan metode difusi cakram pada konsentrasi ekstrak 20%, 40%, 80%, dan 100% terhadap bakteri Escherichia coli.* ***Hasil Penelitian:*** *Hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak buah lerak pada konsentrasi 20%, 40%, 80%, dan 100% memiliki daya hambat terhadap bateri Escherichia coli dengan luas 10,6 mm, 10,5 mm, 12,33 mm dan 21,5 mm. Kontrol negatif menggunakan aquades dan tidak menghasilkan daya hambat terhadap bakteri Escherichia coli.* ***Kesimpulan:*** *Dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa buah lerak memiliki daya hambat terhadap bakteri Escherichia coli.*

Kata kunci: Buah lerak, Antibakteri, Escherichia coli